

边疆民族地区烹饪专业实施“高本贯通”的路径研究

张业清 保倩倩 李发玉

(云南农业职业技术学院云安农文旅产业学院, 云南安宁, 650300)

版权说明: 本文是根据知识共享署名 - 非商业性使用 4.0 国际许可协议进行发布的开放获取文章。允许以任何方式分享与复制, 只需要注明原作者和文章来源, 并禁止将其用于商业目的。

摘要: 本文基于餐饮行业人才需求与职业教育体系改革背景, 以云南省为例, 探讨边疆民族地区烹饪专业实施高职与本科贯通培养的必要性及可行性。研究通过政策分析、行业调研和院校实践对比, 指出餐饮业在规模化、标准化、连锁化及数字化转型中面临高素质复合型人才短缺问题, 传统培养模式难以满足行业升级需求。云南餐饮业具有鲜明的民族特色和地域特点, 但存在人才培养体系不完善、与企业需求脱节等问题。“高本贯通”通过整合高职与本科教育资源, 构建“技能 + 理论 + 管理”的一体化培养路径, 能够有效解决人才结构性矛盾, 支撑地方餐饮产业升级和经济发展。本文从政策协同、院校合作、课程体系、师资建设、实习实训及质量监控等方面提出实施路径, 为边疆民族地区职业教育改革和餐饮人才培养提供参考。

关键词: 高本贯通; 烹饪专业; 边疆民族地区; 职业教育; 产教融合

DOI: <https://doi.org/10.62177/apesd.v1i4.749>

一、引言

随着餐饮行业持续复苏与消费升级, 2023 年行业收入突破 5 万亿元, 同比增长超 20%, 但 2024 年增速回落至 7.10%, 表明行业进入“极度内卷”的新发展周期^[1]。行业呈现年轻化、基础操作人才占比高、学历层次偏低等特点(中专/高中占 20%-45%, 高职/大专占 40%-65%), 而管理岗位本科及以上学历仅占 9.36%^[2]。同时, 数字化转型、连锁化经营及消费者对“极致性价比”的需求, 促使企业急需兼具实操技能、数字化管理、创新研发及营销能力的复合型人才。然而, 传统“师带徒”模式及分段式职业教育难以满足这一需求, 人才供应结构失衡问题突出^[3]。

边疆民族地区如云南省, 餐饮业以“小、散、弱”企业为主, 兼具民族特色与乡村振兴战略背景^[4]。《云南省餐饮产业发展规划纲要(2021—2025 年)》明确提出打造“绿色食品牌”, 推动餐饮品牌化、民族化、标准化发展, 但面临人才培养滞后、师资设备传统、与企业联动不足等挑战。在此背景下, “高本贯通”成为破解人才短缺、支撑产业升级的重要路径^[5]。本文结合政策导向、行业需求与院校实践, 系统分析云南烹饪专业实施“高本贯通”的必要性与可行性, 以期为边疆民族地区职业教育改革提供借鉴。

二、烹饪专业“高本贯通”的必要性

（一）行业高素质复合型人才短缺亟待解决

餐饮业快速发展对人才提出了更高要求。《2024 餐饮业人力资源白皮书》指出，企业急需“数字化管理、创新菜品研发、新媒体营销”等技能人才，但现有教育体系存在基础人才不匹配、高级管理人才培养机制不足等问题。根据中国烹饪协会 2025 年 1 月发布的《2024 中国餐饮行业人才培养与需求分析报告》，餐饮从业者以 18 至 35 岁的青年为主（占 82.4%），学历层次仍偏低，女性占 61.9%，岗位以接待服务与烹饪岗为主，管理、市场营销及数字化运营等岗位比例较低。大企业侧重管理层岗位的招聘，小企业倾向招聘一线技术和接待人员。

云南餐饮业以滇菜为特色，但“滇菜出滇”面临厨师培养滞后的瓶颈，企业扩张与人才流失率高的矛盾进一步加剧了人才短缺^[5]。调研发现，云南餐饮行业存在以下突出问题：一是企业以小、散、弱为主，对烹饪专业人才需求较低；二是烹饪专业建设较晚，人才培养目标定位不明确；三是人力资源体系建设不完备，人才培养渠道不足；四是高素质复合型人才培养体系不通畅，人才流失率较高；五是“滇菜厨师”培养相对滞后，不能满足发展需要。

“高本贯通”通过一体化培养既精通烹饪技艺又掌握管理、营养学与数字化技能的复合型人才，能够有效弥补行业人才缺口。这种培养模式能够针对性地解决餐饮业面临的“基础人才不匹配”和“高级管理人才短缺”双重挑战，为行业输送具备综合素质的新型烹饪专业人才。

（二）政策推动职业教育体系改革

国家与地方政策持续支持职业教育贯通发展。教育部《关于深化现代职业教育体系建设改革的意见》（2022 年）强调“中高本贯通”是畅通技术技能人才成长通道的核心路径。《云南省职业教育提质效实施方案》（2024 年）明确扩大高本“3+2”贯通规模，聚焦高原农业、文旅融合等特色产业。

在科技部、商务部等 10 部门印发的《“十四五”推动高质量发展的国家标准体系建设规划》中明确指出，在服务业领域要建设生活性服务业标准，加强旅游、餐饮等重点服务领域标准制定。《云南省国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》提出“促进经济社会发展全面绿色转型”“促进消费向绿色、健康、安全发展打造世界一流绿色食品品牌”，为云南餐饮绿色发展指明了方向。

《云南省餐饮产业发展规划纲要（2021—2025 年）》进一步指出，要立足品牌化、民族化、标准化、连锁化方向发展，努力实现“一条主线、两个发展、三个目标”的总体任务。规划明确提出要多渠道创新餐饮人才培养，进一步加大对餐饮研发基地、技能实训基地、人才培养基地建设的支持力度，建立人才培训产教融合和跟踪服务机制。

（三）优化人才培养与学生竞争力

传统高职学生面临“就业与升学”的双重压力，难以兼顾技能提升与学历晋升。“高本贯通”通过“3+2”学制设计（前段高职强化技能、后段本科深化理论），通过转段考核实现无缝衔接，避免重复学习或换专业问题。这一模式既保障了学历连贯性，又通过“技能+理论”综合培养提升学生就业竞争力，契合行业对“技术+管理”人才的需求^[6]。

通过“3+2”模式的探索，一方面使得课程体系设置在高职阶段侧重技能训练和实操，本科阶段强化理论和管理知识，实现“技能+理论”的无缝衔接。另一方面通过转段“理论+实操”的考核直接升学，保障学生学历连贯性的同时，在学生技能实操的学习和学历提升的途径都带来“双重”优化^[7]。

（四）服务地方特色经济与产业发展

云南餐饮业是地方经济的重要支柱，但企业规模小、产业链整合不足^[8]。《云南省餐饮产业发展规划

纲要》提出多渠道创新人才培养，支持滇菜技艺传承与推广。国务院及多部门提出“支持本科高校和职业院校开设餐饮经营管理、烹饪专业”，鼓励校企合作培养适应行业需求的高素质人才。商务部等 9 部门发布的《促进餐饮业高质量发展指导意见》强调通过职业教育优化人才供给结构，助力餐饮业标准化、品牌化发展。

“高本贯通”以服务地方经济为导向，通过“高本企”协同设计课程体系，聚焦高原特色农产品、绿色餐饮及农文旅融合，培养能够支撑滇菜品牌发展的高素质人才，为产业升级提供人力支撑^[9]。这种培养模式能够解决行业需求人才“技强理弱”的结构性矛盾，推进“技能+管理”人才培养服务地方特色餐饮行业，同时一贯制的综合性技能型人才进入企业，成为云南餐饮行业发展新周期服务地方经济发展的必然支撑。

三、实施路径

（一）构建“2233”人才培养体系和工作过程系统化的课程体系

高本联办“高本贯通”人才培养方案制定以及构建工作过程系统化的课程体系是现代职业教育体系高本贯通的改革实践，体现以职业能力发展为主线，企业工作流程与教育教学规律深度融合的改革创新，构建从“学科导向”到“职业导向”的培养机制，创新“工学交替与产教深度融合”的教学模式，推动“专业链—产业链—人才链”有机融合。人才培养围绕餐饮行业智能化、健康化、营养化和农文旅融合服务乡村振兴为方向构建“2233”即“两融合两递进三测试三增值”人才培养体系（两融合一是“高本企”三方人才培养供需理念融合，二是农文旅融合；两递进一是技术技能型人才向高素质应用型人才递进，二是收入低水平向收入高水平递进；三测试一是通过转段水平合格测试，二是符合本科毕业标准测试，三是达到企业用人需求测试；三增值一是让学历增值，二是让综合素养增值，三是让个体未来发展增值）。通过对产业、行业、企业的深度调研，明确产业、企业的岗位需求和人才素养需求，通过职业分析、岗位分析和教学分析，构建符合云南现代餐饮行业职业能力图谱和工作过程系统化的课程体系（职业能力图谱涵盖岗位技能、技术应用、文化传承、创新拓展等，课程体系围绕典型工作任务提取、课程体系分层递进、教学内容动态更新构建）。

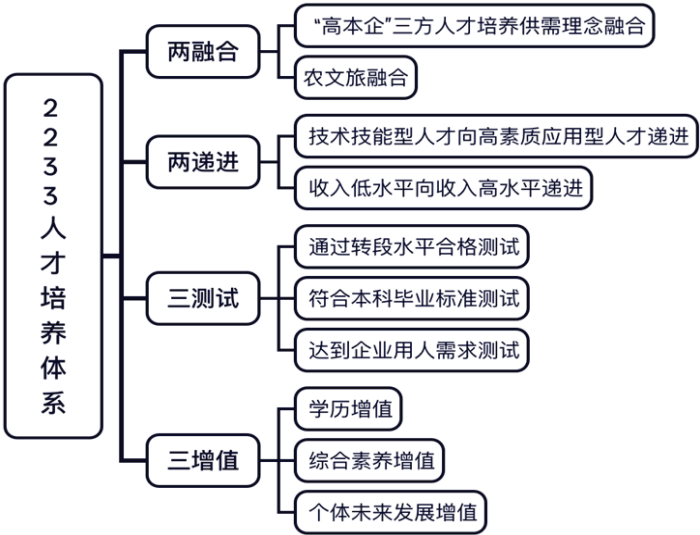


图 1 “2233”人才培养体系示意图

（二）开展“三联动”的学籍管理机制

严格落实国家和云南省考试院关于“高本贯通”招生政策和举措，以服务乡村振兴和云南现代餐饮业转型升级为方向，通过深入农村中学建立优质生源基地，深度产教融合企业订单班，文旅康养优势企

业推荐就业等举措加强招生宣传鼓励学生报考，完善合作机制，高本联动的招生工作体系。根据《云南省教育厅关于印发云南省职业院校联合办学管理规定的通知》（云职教〔2017〕15号）文件精神，双方通过协议约定，按照“学籍跟着学生走”的原则，依据贯通培养体系和目标，构建高本周期性学籍通报制度，定期通报各阶段学生学籍变更情况，做到学籍数据同步更新，完善实施流程，开展高本联动的学籍管理路径。积极推动“高本贯通”培养方案“岗课赛证”融通，拟定措施实施高本联动的转段测试实施办法，完善转段测试机制。转段测试“技能测试+专业理论测试”与“岗课赛证”相结合。转段学生在高职阶段所学课程达到合格以上水平，转段技能测试与职业技能等级证书相结合，体现“课证融通”，转段专业理论测试充分考虑高职与本科课程间的“先修后续”逻辑关系，体现“知识+能力”的递进关系；鼓励高本贯通学生积极参加各级各类职业技能大赛，拟订“职业技能大赛获奖免转段测试”的相关制度，体现“课赛”融通。转段技能测试和专业理论测试原则上于第5学期末进行并结合学期学年成绩综合审查转段入学资格，第6学期初公布转段测试合格名单。转段测试合格学生进入本科学习；不合格学生，不再进行本科阶段的“高本贯通”培养；不合格学生或自愿放弃“高本贯通”计划学生，转入非“高本贯通”同专业其他班级继续完成专科学业培养。

（三）搭建“四导师一平台五达标”学生管理体系

学生管理夯实全员全过程全方位的育人机制，构建四支导师（德育导师、学业导师、产业导师、朋辈导师）队伍，以“一站式”学生社区综合管理体系为平台，促进学生“五个达标”。高本企共同构建协同育人网络，“四支导师队伍”从思想政治与职业道德、专业知识与实操技能、行业规范与岗位实训、成长榜样与职业规划等全过程实施管理，以“一站式”学生社区综合管理体系构建服多维场景渗透的综合育人促进学生“五个达标”（即思想道德达标：思政课程合格率100%，参与志愿服务≥50小时/年）；专业技能达标：获高级中式（面点）烹调师证书，结合地方特色能独立完成8道以上地方经典菜系菜品；职业素养达：企业实习评价优秀率≥80%；健康管理达标：体质测试合格率≥90%，掌握基础营养配餐知识与技能；就业竞争力达标：招生即招工，入学即就业，人才培养与企业需求匹配）

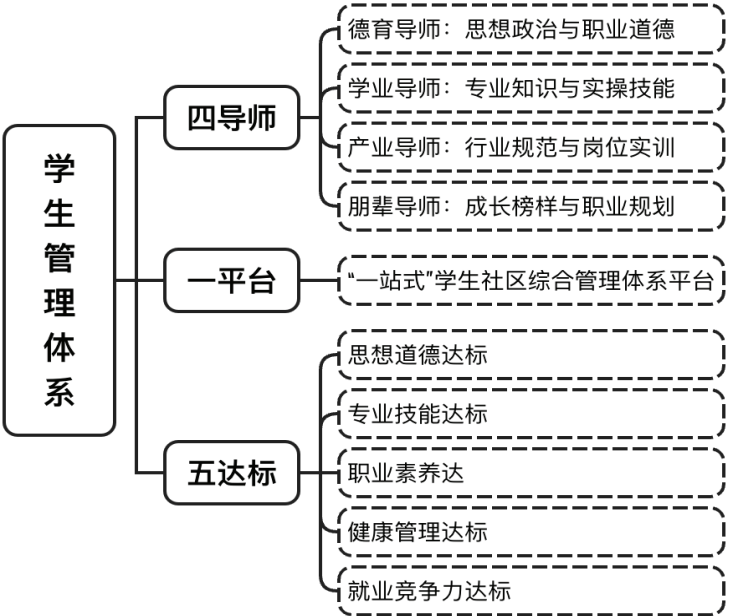


图2 学生管理体系示意图

（四）形成并不断完善“五链融通”教学管理体系

以“高本企”联合制订人才培养方案作为教学管理的核心基础，以高本高本教学管理为双主体，产

教深度融合企业参与协同过程管理，构建“目标精准、技能强化、理论深化、素养提升、岗位胜任”为目标的“五链融通”的教学管理体系，一是贯通教学全过程的质量“目标链”（人才培养目标、教学目标等），二是人才培养体系化的“标准链”（专业建设标准、课程建设标准等），三是打造教学质量建设的“组织链”（质量管理、质量评估），四是多维度协同共建的“制度链”（学校层面、企业层面等），五是促进学生全面发展的“文化链”（文化育人等）。

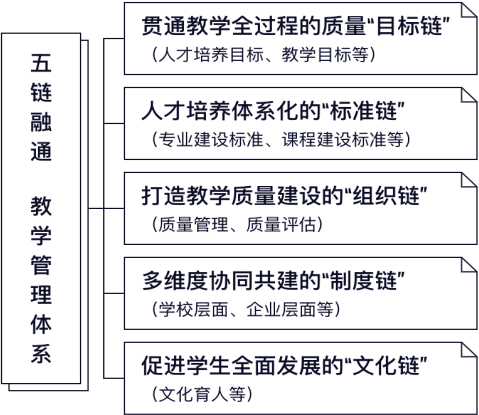


图 3 “五链融通”教学管理体系示意图

（五）打造以教育家精神为引领的“五融合”的师资队伍

在建立多层级管理体系完善高本贯通体系建设的基础上，依据高本原有专业的师资队伍体系，校企深度融合，创建以“教育家精神”为引领，“高本高本专业教师体系融合、学校教师与产业导师融合、专业教师与思政教师融合、教学团队与科研团队融合、学业导师与创业导师融合”五融合的校内外专兼职结合的“双师双能型”教师队伍，重点加强教师的职业理想、职业道德教育，提升教师队伍的数字化素养、实践能力与科教融汇能力，不断完善教师教学档案袋制度，“高本企”三方共同搭建“虚拟教研室平台”，不断完善教师队伍建设和培养机制，实施“校校”“校企”互聘互评机制。

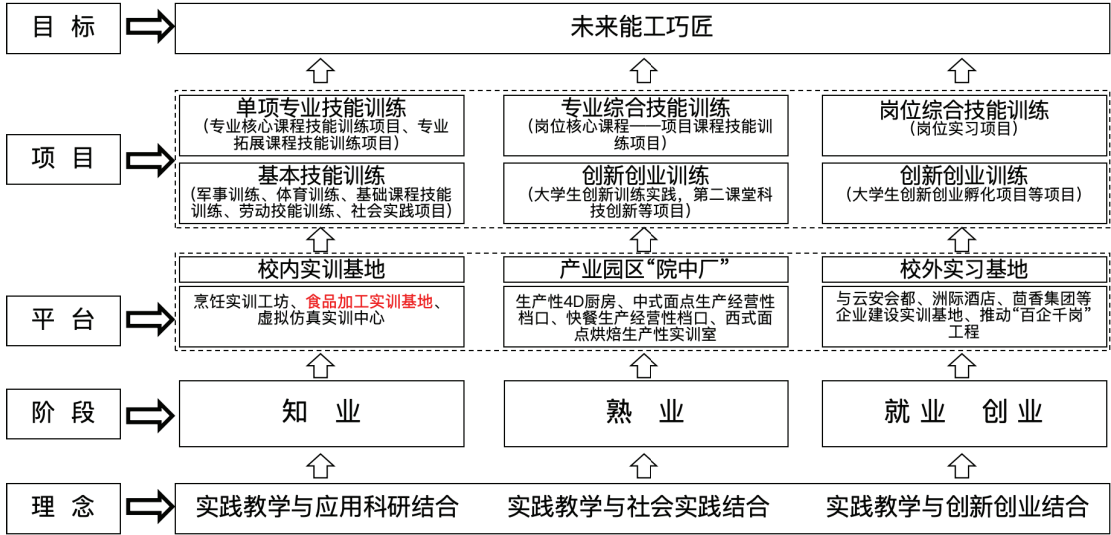
（六）加强促进教学改革需要的“四化”教学条件建设

锚定云南现代餐饮行业转型升级和服务乡村振兴休闲农业餐饮人才高素质复合型人才需要，在“高本企”共同制订人才培养方案和现有教学条件的基础上创造性完善教学条件，推动教学改革促进人才满足市场需求，加强教学条件“数字化、智能化、情境化、融合化”建设^[10]。具体包括将滇菜工艺、滇菜与营养配餐等课程纳入现有教学资源库，不断丰富完善课程数字化资源；升级改造实训条件，实现烹饪专业实训室可视化、数字化、智能化；以烹饪技能大师为课程主体，高本联合开发共建“地方特色菜系烹饪技能微课库”，实施“地方菜系技能提升”工程，建立完善考核认证体系；升级现有实训条件与企业联建具备现代餐饮人才培养、滇菜研发、滇菜厨师技能培训、滇菜非遗文化传承、职教出海“澜湄工坊”昆明研修等功能的“滇菜工艺与营养公共实训基地”；围绕数字化转型、传统餐饮的营养化改造、农文旅融合等发展需求，包括但不限于教学环境、师资体系、课程体系、实训体系等方面的“三教改革”推进。

（七）创建“未来能工巧匠”的“三结合三进阶”的实习实训体系

根据双方共同制定的人才培养方案，实习实训体系构建以整体构建、分段培养、融会贯通为原则，构建以符合餐饮行业人才需求的“校内实训室课程实训—‘院中厂’生产经营性实训—企业岗位实习实训”三结合和“单项技能需求—专业综合技能需求—岗位综合需求”三进阶的实习实训体系，促进学生综合发展匹配企业需求。一是双方院校对接产业链关键环节和企业岗位标准和技能要求，升级改造校内专业实训基地，充分满足专业单项技能实训需求。二是依托产业学院自身发展优势，聚焦“生产性实

训”“餐饮企业校内门店投建”“云南餐饮特色预制菜”等真实情景化项目，建设“院中厂”企业，与云安会都酒店，联建生产性 4D 厨房；与云南嘉丰餐饮管，联建中式面点生产经营性实训档口；与昆明傲为世餐饮，联建快餐生产经营性实训档口；与世博集团昆明饭店，联建西式面点烘焙生产性实训室等。三是依托现代学徒制项目任务，推动“云安菁英班”“傲为世共赢班”“茴香匠心班”等企业订单班建设，“校内实训 + 工学交替 + 岗位实习”融合；四是加强产教深度融合，积极拓展专业相关“产教融合实训基地”，与云安会都、洲际酒店、茴香集团等建设实习实训基地 30 个；五是积极加强与龙头企业、优质餐饮、康养企业的联动合作，推动“百企千岗”工程，推进学生实习实训 100% 岗位匹配和 100% 专业对口。



图四 实习实训体系示意图

（八）加强过程管理，促进毕业就业，构建“三维重构”的质量监控体系

成立高本联动的质量监控体系，以“目标—过程—结果”全链条监控为核心，构建“五位一体”（教学督导、学生评教、同行评价、第三方认证、社会评价）监控主体，实施数据驱动的智能化管理，并通过企业深度参与、资源保障、质量文化培育等措施，实现质量监控的“精准化、常态化、长效化”。目标监控：专业与课程目标合理性、毕业要求达成度等。对接产业链岗位群以及国家教学质量体系，结果导向明确阶段性目标，“过程性评价 + 结果性评价”相结合；过程监控：课堂质量、实践教学质量、学生成长全周期培养质量，引入 AI 课堂分析系统，实时监控抬头率、互动频次等构建日常教学运行监控机制。突出学生的阶段性发展实时情况反馈，促进学生发展；结果监控：毕业生质量、社会服务能力、企业满意度、建立“毕业生跟踪数据库”，追踪就业质量与晋升率。包含：“转段测试体系”和“转段升学”机制（达到专业人才培养目标、培养规格要求，完成转段测试，可获专科毕业证书，“专转本”资格）。完善贯通培养毕业资格审查体系，帮助学生顺利毕业（本科段学生按规定达到培养规格（含实践性环节考核和毕业论文等），符合毕业和学位授予要求的颁发本科毕业文凭并授予学士学位）

（九）构建“一职向前”就业服务体系

学生完成前三年学业后，由云南农业职业技术学院报教育厅办理学籍复核及毕业验印等工作；学生在昆明学院完成本科两年学业且学业考核合格，由昆明学院报所属教育行政部门办理学籍复核及毕业验印等工作。依据国家政策和学校专业建设定位，体系化建设“一职向前”系列课程，高质量开设《职业认知与生涯规划》《职业礼仪与沟通技巧》《创新创业教育与就业指导》等课程，提升就业、创业意识；深化“百企千岗工程”，形成常态化用人单位推荐机制，定期举办校内双选会；落实国家政策，积极推动“双签计划”；深度开展校企合作，不断优化用人企业资源，建立并完善“用人企业资源库”，为学生就

业提供优质企业和岗位。

五、结论与建议

“高本贯通”是边疆民族地区烹饪专业回应行业升级、政策引领与院校发展的创新路径。高本院校合作，以“高本企”协同为核心，构建贯通培养体系，能够有效解决餐饮业高素质人才短缺问题，支撑滇菜品牌与地方经济发展。

本研究为职业教育改革提供了理论参考与实践范式，对推动边疆民族地区职业教育发展、促进餐饮产业转型升级、服务地方经济发展具有重要的实践意义和推广价值。通过“高本贯通”项目的实施，能够为边疆民族地区培养更多高素质、复合型的烹饪专业人才，为餐饮行业的发展和地方经济的繁荣提供强有力的人才支撑。

利益冲突

作者声明，在发表本文方面不存在任何利益冲突。

参考文献

- [1] 中国烹饪协会 . 2024 中国餐饮行业人才培养与需求分析报告 [R]. 2025.
- [2] 新浪网 . 2024 餐饮业人力资源白皮书 [R]. 2024.
- [3] 教育部 . 关于深化现代职业教育体系建设改革的意见 [Z]. 2022.
- [4] 云南省人民政府 . 云南省餐饮产业发展规划纲要（2021—2025 年）[Z]. 2021.
- [5] 云南省教育厅 . 云南省职业教育提质效实施方案 [Z]. 2024.
- [6] 商务部等 9 部门 . 促进餐饮业高质量发展指导意见 [Z]. 2023.
- [7] 昆明学院 . 烹饪与营养教育专业建设报告 [R]. 2023.
- [8] 云南农业职业技术学院 . 烹饪工艺与营养专业人才培养方案 [R]. 2024.
- [9] 科技部 , 商务部等 10 部门 . "十四五" 推动高质量发展的国家标准体系建设规划 [Z]. 2021.
- [10] 中国饭店协会人力资源专业委员会 . 2024 中国饭店业职业人才培养报告 [R]. 2024.
- [11] 云南省教育厅 . 云南省职业院校联合办学管理规定 [Z]. 2017.
- [12] 国务院 . 国家职业教育改革实施方案 [Z]. 2019.
- [13] 教育部 . 关于积极推进高等职业教育考试招生制度改革的指导意见 [Z]. 2013.
- [14] 云南省人民政府 . 云南省国民经济和社会发展的第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要 [Z]. 2021.
- [15] 陈欢欢 . 基于工作过程导向的中职粤菜烹饪课程管理与实践研究 [D]. 广东技术师范大学 , 2022.
- [16] 杜玉琼 , 武鹏程 . 烹饪职业本科人才培养模式中实践教学体系的构建 [J]. 中国食品工业 , 2025(1): 129-131.
- [17] 王蓓 . 烹饪专业现代学徒制精英人才培养模式探索 [J]. 四川烹饪高等专科学校学报 , 2013(2):1-5.
- [18] 吴耀南 . 浅议烹饪专业技能人才培养 [J]. 四川烹饪高等专科学校学报 , 2022(15):25-28.
- [19] 蒋主力 . 烹饪专业“学产研训赛”人才培养模式探析 [J]. 中国职业技术教育 , 2006(16):2-6.